保証書

家庭用精米機保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	BR-EB10	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所　〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
（チ）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用の家庭用精米機の点検を！**

ありませんかこんな症状は
- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 製品から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある
- その他の異常や故障がある

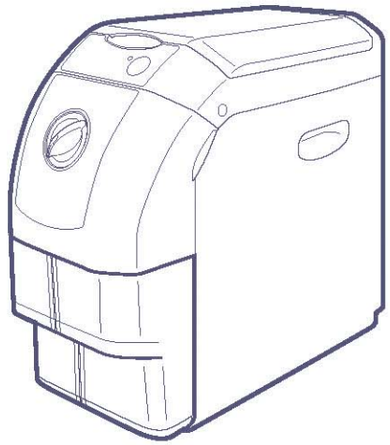
▶ ご使用中止　こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

BR-EB型 ⓒⒷⒶ

家庭用

ZOJIRUSHI

家庭用精米機
型名BR-EB10 型
取扱説明書



●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに
安全上のご注意……2
各部のなまえ……4
精米について……5

使い方
使い方……7
米ぬかの利用方法……9

お手入れ
精米部（内部）の分解……10
精米部の組み立て……11
お手入れ……13

困ったときに
故障かなと思ったとき…14
Q&A……16
部品の交換・購入について…18
仕様……18
アフターサービス……19
お客様ご相談窓口……19
保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

禁止

運転中、ホッパーの中に指や異物を入れない

けが・故障の原因になります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届く場所で使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

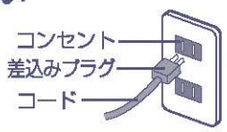
コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取りつけ面にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

＜異常・故障例＞
・コードや差込みプラグが異常に熱い
・キーを押しても運転しない
・焦げくさいにおいがする
・製品の一部に割れ・緩み・がたつきがある
など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

禁止

不安定な場所で使用しない

けがの恐れがあります。

水のかかる場所や、火気の近くで使用しない

感電・漏電・火災の原因になります。

本体を踏台にしたり、重いものを載せたりしない

けが・変形・破損の原因になります。

運転中に移動させない

けがの恐れがあります。

プラグを抜く

部品の取りつけ、取りはずし、お手入れをするときは、差込みプラグを抜いてから行う

けがの恐れがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

お願い

■必ず精米機構部・ぬか受けおよび米受けを取りつけて使用する

けが・故障の原因になります。

■30分以上連続で使用しない

30分以上連続で使用すると、モーターの過熱を防止するため安全装置が働いて運転を停止することがあります。（→P.14～15）

■米ぬかを放置しない

精米後、ぬか受け内の米ぬかは、毎回確実に取り除いてください。
モーターが回らない原因になります。
また、米ぬかを長く放置しますと、内部で米ぬかが固まったりカビや虫が発生することがあります。

■精米したての白米は温かくなっているので、冷ましてから保存する

■玄米・白米・もち米以外には使用しない

■ホッパーに玄米を放置しない

虫が発生することがあります。

■米ぬかはホッパーの中に戻さない

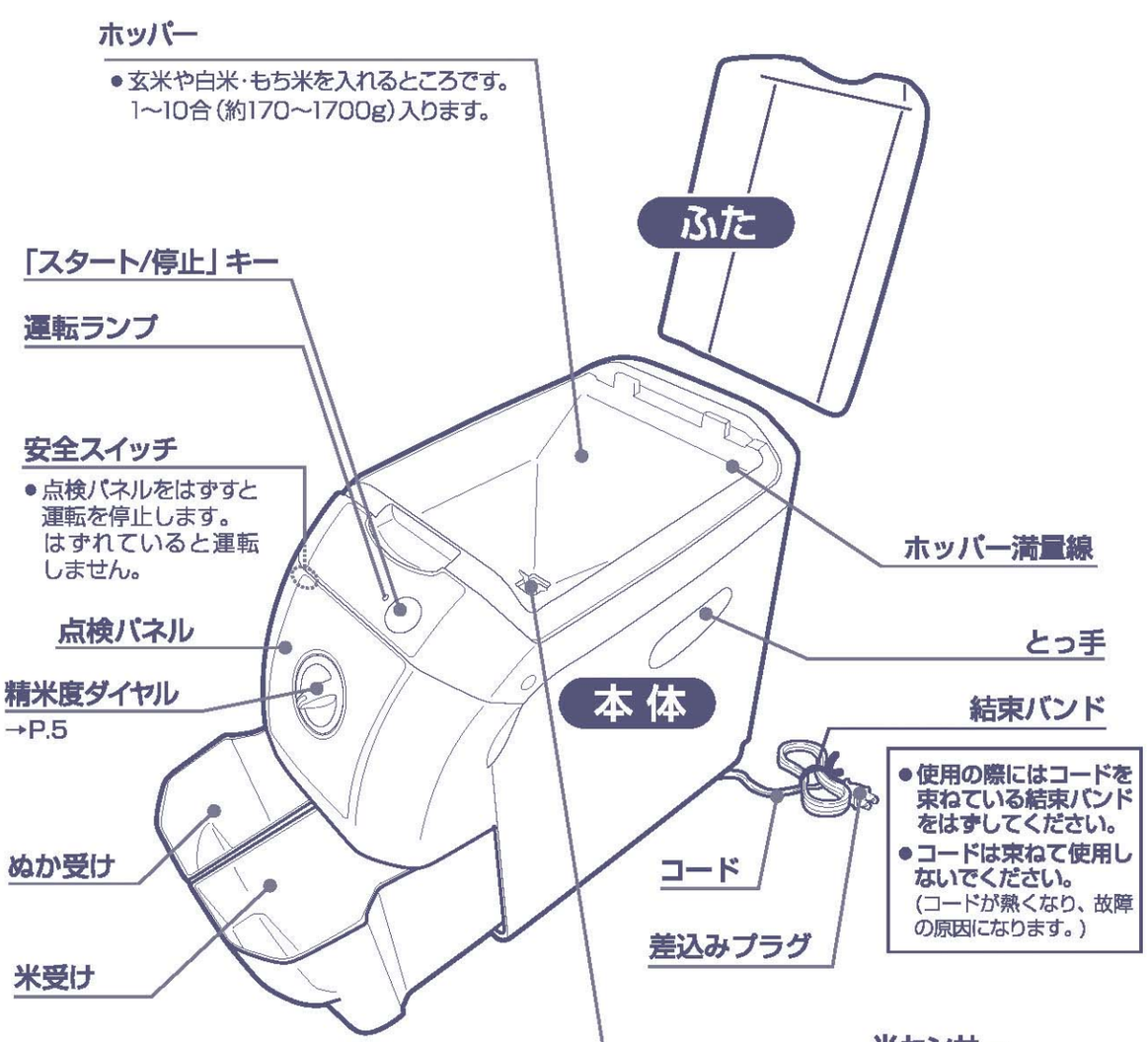
■直射日光のあたる場所では使用しない

光センサーの誤作動により、運転を停止することがあります。

■玄米に小石が混じっていることがあるので、取り除いてから精米する

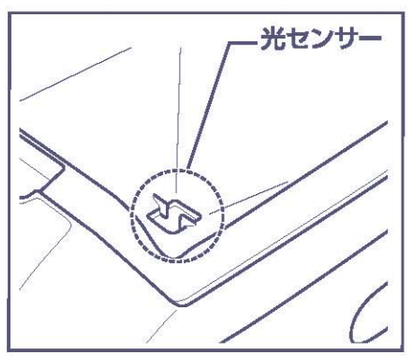
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえ



付属品 ブラシ(1本)

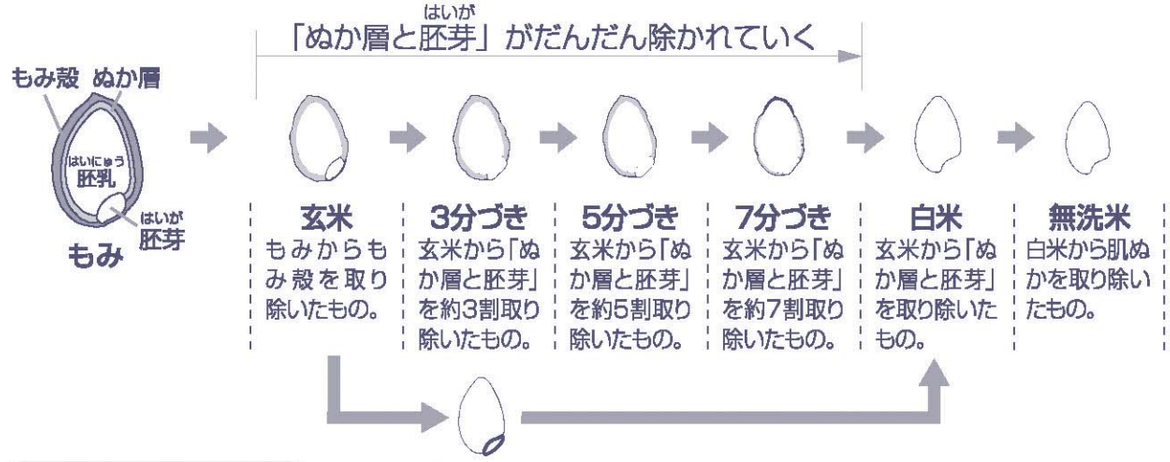
点検パネルをはずして精米部(内部)をお手入れするときに使います。



精米について

米の呼び名

●米は精米の度合いにより呼び名がかわります。

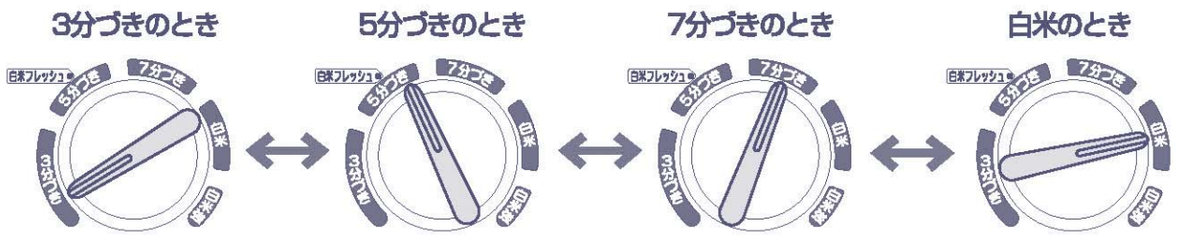


玄米のぬか層と胚芽の部分は、全体の約1割です。
これは米の産地や品種などにより多少異なります。

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米するため、家庭用精米機ではできません。米屋さんで購入してください。
●この製品では、無洗米はできません。

精米度ダイヤルの調節

お使いになる米に合わせて、お好みのつき上がりになるようダイヤルを左右に回して調節してください。
精米度はあくまでも目安です。米の産地・品種・含水率・新米・古米の違いなどにより多少異なります。



白米フレッシュのとき

●P.8(「白米フレッシュ」とは)参照

●米の種類などにより白米の位置で満足な精米度が得られない場合は「白米強」の位置に合わせてください。

精米について っづき

精米のコツ

使いはじめに出た玄米はホッパーに戻す

初めてお使いになるときや、精米部（内部）のお手入れ後は、出始めに少量の玄米または白米・もち米が混じります。
運転を一度停止し、米受けからホッパーに戻してください。

より白く精米するときは

精米度を少しずつ上げて精米してください。

もち米を精米するときは

ぬかの層が厚いので精米度を「5〜7分づき」に下げ、2〜3回繰り返し精米してください。

米が割れるときは

精米度を下げて繰り返し精米してください。

十分に白くならないときは

玄米の種類により十分に白くならない場合は、精米度を少し下げて繰り返し精米してください。

玄米の保存は湿気の少ない場所で

湿気ている玄米は精米すると割れやすくなるので日陰で30分ほど乾燥させてから使ってください。

精米後の米の保存

- 圧力をかけて精米しているため、精米したての米は少し温かくなっています。ざるなどに入れ、少し冷ましてから高温・多湿の場所を避けて保存してください。
- 精米した米は酸化が進み味がかわってきますので、おいしく召し上がるためにその都度必要量だけ精米することをおすすめします。
  また、精米後はなるべく早めにお召し上がりください。

精米後の炊飯は

- 玄米は精米すると米ぬか分だけ目減りします(白米の場合約1割程度)ので、炊飯の際は必ず計量カップで計り直してください。
- 精米後の米を洗米するときは、はじめにたっぷりの水で手早く洗って水をすぐに捨てます。このあと、4〜5回水をかえ、米ぬか分をよく洗い流します。
  - ・分づき米は強く洗いすぎると胚芽が洗い落とされるため、優しく手早く洗ってください。
  - ・玄米や分づき米を炊くときは、弊社の玄米または分づき米が炊ける炊飯ジャーをお使いになると便利です。（普通タイプの炊飯ジャーでも分づき米を炊くことは可能です。）

精米時間の目安

●約1.7kgの玄米を白米に精米する場合

		3分づき	5分づき	7分づき	白　米	白米強	白米フレッシュ
精米時間	50Hz	約9分	約9分	約10分	約10分	約10分	約9分
	60Hz	約8分	約8分	約9分	約9分	約9分	約8分

- 米の銘柄・含水率・電源周波数などにより時間がかわることがあります。

使い方

●この製品は、ご家庭で精米し、つきたての白米や分づき米を作るためにお使いいただくものです。お使いになるときは、以下の手順に基づいてご使用ください。

お使いになる前に

- この製品は玄米やもち米の精米、または白米の白米フレッシュにお使いください。
- もみや麦・発芽玄米などは精米できません。また、米の貯蔵用として用いるのはやめてください。（虫の発生や故障の原因）
- 未熟米（成熟していない緑色の米）が多く混じっている玄米は精米できません。（米が割れる原因）
- 製品は、水平で安定したところに置いてください。また、湿気の多いところや温度が高い場所（約35℃以上）、火気の近くには置かないでください。（けがや製品損傷の原因）
- 本体の後面は壁から5cm以上離してください。（製品損傷の原因）

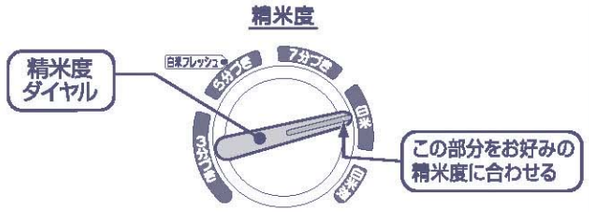
ご注意とお願い

- 初めてお使いになるときや、精米部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米またはもち米（未精米）が混じります。運転を一度停止し、米受けからホッパーに戻してください。
- 精米中に精米度をかえると、約15秒後に精米度をかえた米が出てきます。
- 停止中に精米度ダイヤルを回すと精米部に残っている米が落ちることがあります。
- 玄米や白米・もち米がホッパー内で引っかかりスムーズに落ちないときは、付属のブラシの柄などで落としてください。
- 白米フレッシュをするときは必ず「白米フレッシュ」に合わせてください。他の精米度を選択すると、米が割れることがあります。
- 湿気の多い場所で保存していた玄米や白米・もち米は、くだけ米の原因になります。また、くだけた米が精米スクリーンに詰まり、精米不足やモーターの過熱による停止の原因になりますので、日陰で30分程度乾燥させてからホッパーに入れてください。
- ホッパーに玄米や白米・もち米を入れすぎると、米受けから米があふれ出ることがありますので入れすぎないでください。
- 玄米の精米後に引き続いて「白米フレッシュ」コースを使用すると、内部に残った玄米が出てきます。白米が出てくるまで待って、一度運転を停止してホッパーに戻してください。
- 古い玄米や白米・もち米は、くだけ米の原因になります。精米度を「5〜7分づき」に下げ、2〜3回繰り返して精米してください。
- 精米中に米が詰まると運転を一時停止することがありますが、故障ではありません。差込みプラグを抜き、お手入れしてください。
- 30分以上（約3升を精米する時間）連続して使用するときは、差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてください。
- 精米終了後、約40gの米が精米スクリーン内に残りますが故障ではありません。
- 精米終了後、ホッパー内に玄米や白米・もち米が付着しやすい（残りやすい）ときは、お手入れをしてください。
- 3日に一度を目安に精米機構部のお手入れをしてください。
  （夏場は虫が発生しやすくなります。）
  長期間お手入れをしないと精米機構部にぬかがたまり故障の原因になります。

使い方 つづき

1 精米度ダイヤルを回し、精米度を選ぶ

お好みの精米度に合わせます。→P.5

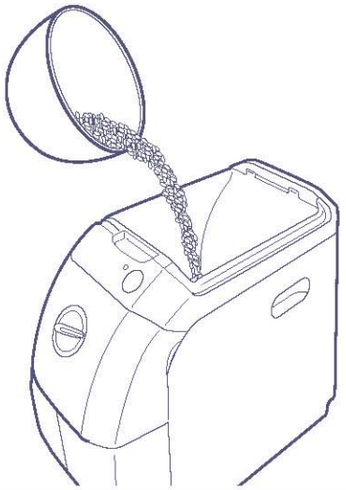


2 玄米または白米(白米フレッシュ※使用の場合)やもち米をホッパーに入れ、ふたをする

●玄米は精米すると米ぬか分だけ目減りします。
（白米にする場合は、1割程度目減りします。）

※「白米フレッシュ」とは

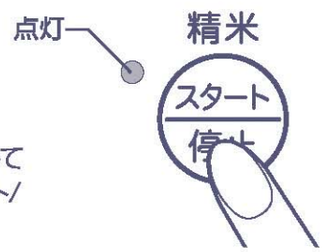
白米の表面にもわずかに「米ぬか」が残っています。
時間が経つと、この「米ぬか」に含まれる脂肪が酸化して脂肪酸になり、米の品質を悪くします。
白米フレッシュはにおいやパサつきの原因となる米の表面層を取り除き、つきたてに近い米に精米する機能です。



3 差込みプラグを差し込み、「スタート/停止」キーを押す

運転開始後にいったん停止したあと、引き続き運転します。

●玄米や白米・もち米を入れてから「スタート/停止」キーを押してください。ホッパー内に玄米や白米・もち米がないと「スタート/停止」キーを押しても運転しません。(→P.14)



4 精米（白米フレッシュ）終了

●ホッパー内の玄米や白米・もち米がなくなると光センサーが精米終了を感知し、自動停止します。

5 差込みプラグを抜き、お手入れをする

必ず差込みプラグを抜いてからお手入れをしてください。

●精米後はぬか受け内の米ぬかを毎回確実に取り除いてください。
（絶対に米ぬかをためないでください。）

米ぬかの利用方法

米ぬかを食べよう！

◆米ぬかを煎って「いりぬか」をつくり、料理に使います。

『いりぬか』のつくり方

新鮮な米ぬかを網ざるなどでふるい、ごみなどを取り除きます。フライパンなどで油をひかずに弱火でから煎りします。米ぬか約50gに対して弱火で約10分、焦げすぎない程度で火を止めます。

●煎り加減はお好みにより調節してください。

「いりぬか」利用のメニュー

☆牛乳・トマトジュース・にんじんジュース・ヨーグルトドリンクなどの飲み物に混ぜて
（コップ1杯につき小さじ1杯くらいが分量の目安です。）

☆ハンバーグ・コロッケ・カレー・お好み焼き・クッキーなどに混ぜて

☆きな粉と合わせておはぎや団子に

●『いりぬか』を入れすぎると食べにくくなります。入れすぎないことがポイントです。

ご家庭で季節の野菜を漬物に

◆ぬか床をつくり、季節の野菜を漬け物にします。

本格ぬか漬け

（材　料）

米ぬか	1kg
塩	120g
水	4カップ
赤とうがらし	3本
※捨て漬け用野菜	1回約200g
季節の野菜	適量

（きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど）

※捨て漬け用野菜 …
キャベツの外葉、大根の葉や皮、かぶの葉など水気の多いくず野菜を用いる

つくり方

①なべに分量の水と塩を入れて煮立たせ、塩が完全に溶けたら火を止めて冷ます。

②米ぬかをかるく煎って冷まし、密封容器に入れ、①を少しずつ加えながら混ぜ合わせ、ポロポロとした状態にします。
（①を加える量はぬかの固さを見ながら加減してください。）

③②に赤とうがらしと捨て漬け用野菜を入れ、表面をペタペタとたたいて平らにならします。

④③を朝夕1回ずつ底から混ぜ、捨て漬け用の野菜は2日ごとに取りかえます。3～4回これを繰り返し、その後捨て漬け用野菜を入れずに約1週間おけばできあがりです。

●ぬか床は、野菜(捨て漬け用野菜を含む)を入れても入れなくても、毎日2回は必ず混ぜてください。

⑤ぬか床ができたらお好みの野菜を入れ、漬物をつくります。

簡単ぬか漬け

（材　料）

いりぬか	約50g
塩	適量
季節の野菜	適量

（きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど）

つくり方

①いりぬかをつくって冷まし、ポリ袋に入れておきます。

②野菜をよく洗い、ポリ袋に入る大きさに切ります。

③②の野菜を塩でもみ、①の中に入れてポリ袋の上からさらにもみ、ポリ袋の口を密封して冷蔵庫に入れます。

④③を朝夕1回ずつポリ袋を開けて、中に空気を送り込むように袋の上からもみます。

●野菜は小さく切るほど早く漬かります。2～3時間後から3～4日後までが食べごろです。

その他の利用方法

●**野菜のあく抜きに**…たけのこなどのあく抜きに。
●**ツヤ出しに**…布袋に入れて廊下や柱、机などのツヤ出し用に。
●**釣り餌に**…魚を寄せるコマセや、練り餌などに。
●**肥料に**…養分が豊富です。家庭園芸などに。

●速効性肥料
米ぬかを約5倍の水に浸し、よくかき混ぜ、約１ヵ月程度腐敗させます。その上澄みを取り、約10倍に薄めて使います。